

# Houbový bujon s artyčkem a šťovíkem

Celkový čas vaření **60 min.** 30 min. Doba přípravy **10 min.** Doba vaření **20 min.** Čas na odležení

## INGREDIENCE

### 10 Porce

#### Na topinambur:

- 1,5 kg** topinamburu, oloupaného, nahrubo nakrájeného
- 100 ml** olivového oleje
- 20 g** česneku, prolisovaného
- 10 g** tymiánu
- 20 g** soli

#### Na houbový bujon:

- 1 kg** lesních hub, směs, očištěných
- 200 g** šalotek, jemně nakrájených
- 1 l** vývaru z lesních hub
- 200 ml** Kikkoman Poke omáčka

#### Na tempuru ze šťovíku:

- 10** listů šťovíku
- 100 g** směsi na tempuru neutrální rostlinný olej, na fritování
- 20 g** shichimi togarashi (japonská směs koření)
- 20 g** planých bylin

## POSTUP PŘÍPRAVY

### Krok 1

Přehřejte troubu na 200 °C (horkovzduch).

### Krok 2

Promíchejte topinambur s olejem, tymiánem, česnekem a solí a pečte na plechu 20–25 minut.

### Krok 3

Mezitím restujte houby a šalotky na pánvi s olejem na vysokém plameni 2–3 minuty. Přidejte houbový vývar. Přiveďte k varu a přidejte Kikkoman Poke omáčku.

### Krok 4

Připravte těstíčko na tempuru podle pokynů na obalu. Listy šťovíku namočte a smažte při cca 170 °C dozlatova a dokřupava. Ochutte togarashi.

### Krok 5

Pro servírování naberte lesní houby s dostatečným množstvím bujonu do hlubokých talířů. Navrch položte topinambur a podávejte ozdobené tempurou ze šťovíku a planými bylinami.